



ESPINALER

— DESDE 1896 —



CATÁLOGO DE PRODUCTO

V.129



ESPINALER

Espinaler es una empresa con más de 125 años de historia especializada en la selección, manipulación, envasado y distribución de aperitivos y conservas de alta calidad. La marca incluye más de 300 referencias, entre las cuales encontramos conservas de pescado y marisco, conservas vegetales, chips, aceitunas, legumbres, vermut, cava, sangría y el producto estrella: La Salsa Espinaler original, elaborada a partir de una receta tradicional de 1950, el mejor acompañante para las conservas de marisco, patatas y aceitunas.



ORIGEN DE NUESTROS PRODUCTOS



Cada temporada seleccionamos nuestros productos en su lugar de origen, con el compromiso de mantener la mejor calidad.



La familia Tapias, fundadores de Espinaler, monitoriza la cadena de valor de todos nuestros productos. Este proceso empieza en el lugar de origen, donde el marisco se recolecta. Continúa hasta que se cocina y se empaqueta en su lata. El producto final se envía a la sede de Espinaler, en Vilassar de Mar (Barcelona), donde Espinaler lo distribuye en los mercados nacional e internacional.



GAMAS DE PRODUCTO

ESPINALER PREMIUM

6

- Conservas de pescado y marisco
- Conservas vegetales y legumbres
- Vinagres y vinagretas
- Caprichos

ESPINALER CLASSIC

20

- Conservas de pescado y marisco
- Conservas vegetales y legumbres

APERITIVOS ESPINALER

36

- Salsa Espinaler *La Original*
- Salsas
- Chips
- Aceitunas
- Encurtidos

46

BEBIDAS

50

GAMA ECO

52

PATÉS DEL MAR

54

PACKS ESPINALER

56

PEPUS

- Conservas de pescado y marisco
- Conservas vegetales y legumbres



ESPINALER

Premium

Probablemente, una de las mejores selecciones de pescado y marisco en conserva del mundo. Las conservas Espinaler Premium vienen de las Rías Gallegas y los mejores caladeros del Atlántico. Cuidadosamente seleccionadas ya sea por su origen, sus características organolépticas o por su magnífica calidad.

Empacado a mano, hecho para los paladares más exquisitos.



ESPINALER PREMIUM CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO



VENTRESCA DE BONITO

Nuestro Bonito del Norte se selecciona entre los mejores bancos del Mar Cantábrico en la época más óptima (de junio a octubre). La ventresca es la parte más jugosa y tierna del Bonito, recibe su nombre por estar situada en la parte más próxima a la cabeza, en la zona del "vientre". Gracias a su alta proporción en grasas, mayor que los lomos, disfrutamos del exquisito sabor de sus suaves láminas bañadas en aceite de oliva.

Cod. 220533 Unidades/Caja: 12

Cod. 220140 Unidades/Caja: 12 Formato: Trozos



CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA

Los Chipirones Premium Espinaler son calamares de pequeño tamaño que se caracterizan por su carne suave y tierna. Rellenos con sus propias patas y conservados en aceite de oliva, los chipirones son un alimento ideal para los aperitivos más gourmet, o un excelente ingrediente para arroces, verduras o salteados.

Cod. 229082 Piezas: 6/8 Unidades/Caja: 12

Cod. 229300 Piezas: 10/12 Unidades/Caja: 12



ALMEJA BLANCA

La Almeja Blanca gallega se considera la Reina de los Mariscos. A diferencia de lo que sucede con otras conservas de marisco, la Almeja Blanca mejora con el paso del tiempo, gracias a fusión de su carne y sus aceites naturales. Se recogen en su momento óptimo (finales de otoño, principios de invierno) en las rías de Galicia.

Cod. 202298 Piezas: 6/8 Unidades/Caja: 12

Cod. 202299 Piezas: 8/10 Unidades/Caja: 12

Cod. 202300 Piezas: 10/12 Unidades/Caja: 12

Cod. 202297 Piezas: 14/16 Unidades/Caja: 12

Cod. 202301 Piezas: 18/20 Unidades/Caja: 12

Cod. 202074 Piezas: 40 Unidades/Caja: 10

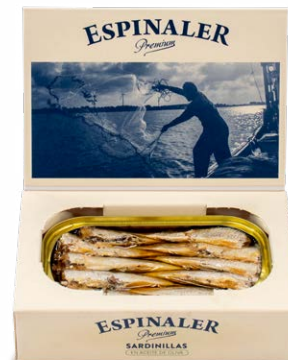




NAVAJAS DE LA ISLA DE SÁLVORA

Las Navajas Premium al Natural son recogidas en las aguas de la Isla de Sálvora, en la desembocadura de la Ría de Arousa. Gracias a su incomparable origen, son mundialmente reconocidas como las mejores navajas por la fusión inigualable de la ternura de su carne y su profundo y delicado sabor a mar de sus aceites naturales propios de la navaja, que aparecen de forma natural durante su conservación.

Cod. 244023	Piezas: 3/5	Unidades/Caja: 12	
Cod. 244015	Piezas: 5/7	Unidades/Caja: 12	
Cod. 244220	Piezas: 14/16	Unidades/Caja: 10	



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

Las Sardinillas Premium Espinaler se seleccionan de entre las mejores partidas de cada campaña, a principios de otoño. Este pescado azul, uno de los más reconocidos, se caracteriza por su suave y perfecta textura y su gran valor nutricional. Son conservadas en aceite de oliva para potenciar su sabor natural.

Cod. 262177	Piezas: 20/25	Unidades/Caja: 12	
Cod. 262011	Piezas: 30/40	Unidades/Caja: 12	

BERBERECHOS EMPACADOS A MANO

Los Berberechos Premium son recogidos en las playas de las Rías Gallegas. Tras un delicado proceso de depuración en el que se seleccionan los mejores ejemplares, se empaican a mano para convertirse en una de las conservas de marisco más valoradas.

Cod. 226147	Piezas: 25/30	Unidades/Caja: 12
Cod. 226148	Piezas: 30/35	Unidades/Caja: 12
Cod. 226107	Piezas: 30/40	Unidades/Caja: 12



SARDINILLAS “XEITO” EN ACEITE DE OLIVA

Las sardinas y sardinillas “Xeito” Espinaler se pescan según este método tradicional y artesanal gallego, un sistema que garantiza la supervivencia de los bancos de peces así como la calidad de las sardinillas. Nuestras sardinas y sardinillas “Xeito” se seleccionan cuidadosamente por su talla, se empaican a mano y se conservan en aceite de oliva.

Cod. 262212	Piezas: 16/20	Unidades/Caja: 12
-------------	---------------	-------------------



MEJILLONES EN ESCABECHE

Los Mejillones Premium se seleccionan cuidadosamente por su tamaño y carnosidad, se cocinan en aceite de oliva y se conservan en un suave escabeche de primera calidad que enfatiza su excelente sabor. Finalmente, se empaican a mano para conservar todo su sabor.

Cod. 241374	Piezas: 4/6	Unidades/Caja: 12	
Cod. 241375	Piezas: 6/8	Unidades/Caja: 12	
Cod. 241165	Piezas: 12/16	Unidades/Caja: 12	



SARDINAS “XEITO” EN ACEITE DE OLIVA

Cod. 262223	Piezas: 3/5	Unidades/Caja: 12	



ZAMBURIÑAS EN SALSA GALLEGA

La Zamburiña Premium Espinaler es un molusco que se encuentra principalmente en las costas gallegas, muy parecido a la tradicional vieira pero de menor tamaño, con la concha ovalada y oscura y de carne suave y blanca. Se seleccionan de forma artesanal y se presentan con salsa gallega (con tomate, cebolla y vino blanco).

Cod. 287100 Peso neto: 115g Unidades/Caja: 12



ZAMBURIÑAS AL NATURAL

La Zamburiña Espinaler Premium es un exquisito marisco que sorprende a todos por su textura y exquisito sabor. Se recolectan de forma artesanal y se introducen en salmuera, destacando así su carne suave y blanca.

Cod. 287177 Peso neto: 115g Unidades/Caja: 12



CARNE DE CENTOLLO

El centollo es el rey del marisco por su inconfundible sabor y la increíble textura de su carne consistente, firme y jugosa. Conserva al natural, presenta la carne en forma de migas ideal para consumirla directamente de la lata o bien como ingrediente de deliciosos platos como ensaladas, montaditos, canapés, pastas, ceviches, salpicones, etc.

Cod. 3027159 Peso neto: 110g Unidades/Caja: 15



NUEVAS PATATAS
CON AUTÉNTICA SAL MARINA





JUDÍAS DEL “GANXET”

La judía de Ganxet, cultivada en Cataluña, es conocida por su delicado sabor y cremosidad. La baja percepción de su piel hace que el contacto con el paladar sea muy suave y de sabor jugoso y delicado.

Cod. 288230 Peso neto: 380g Unidades/Caja: 12



LENTEJAS BELUGA

La lenteja beluga, también conocida como lenteja caviar, es la variedad de lenteja con mayor nivel de proteína. De color oscuro, tiernas y sabor suave, la lenteja caviar Espinaler es la mejor compañera para tus ensaladas gourmet.

Cod. 288235 Peso neto: 375g Unidades/Caja: 12



GARBANZOS DE PAYÉS EXTRA

Los garbanzos de payés Espinaler son de la variedad Pedrosillano, de tamaño pequeño pero de intenso sabor y textura aterciopelada, como siempre, con la calidad y tradición de Espinaler desde 1896.

Cod. 288232 Peso neto: 350g Unidades/Caja: 12



¡APRENDE A HACERLO
EN CASA CON NUESTRAS
VIDEO RECETAS!

ESCANEA EL CÓDIGO QR



La importancia del ORIGEN

El origen de nuestros productos es muy importante para Espinaler. Cuando hablamos de pimientos del piquillo y espárragos, sin duda, hablamos de la Denominación de Origen Navarra (DO). El clima característico de la Comunidad Foral de Navarra proporciona elementos esenciales para cultivar productos de alta calidad y excelente sabor.



PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA

El pimiento del piquillo Espinaler con Denominación de Origen Lodosa (Navarra). De excelente sabor gracias a su asado con madera de haya y su pelado artesanal. Disponible entero o en tiras.

Cod. 253149 (enteros)	Peso neto: 225g	Unidades/Caja: 12
Cod. 253264 (tiras)	Peso neto: 850g	Unidades/Caja: 6



ESPÁRRAGOS DE NAVARRA

Espárragos blancos de categoría extra por su auténtico sabor, garantía de calidad, con una perfecta armonía entre aroma, textura y sabor gracias a su origen con DOP.

Cod. 232028	Piezas: 230g (yemas)	Unidades/Caja: 12
Cod. 232031	Piezas: 330g (6/9 p.)	Unidades/Caja: 12



NUESTROS CERTIFICADOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Certificado de Denominación de Origen "Piquillo de Lodosa"



Certificado de Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra



Denominación de Origen Protegida



ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA VER LA VIDEO RECETA!





CONDIMENTO A BASE DE
**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Y PIMIENTA DE CAYENA**

PICANTE



CONDIMENTO A BASE DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y PIMIENTA DE CAYENA

ESPINALER PREMIUM
VINAGRES Y VINAGRETAS

CONDIMENTOS Y VINAGRES *Premium*



El **Aceite Picante Espinaler** es un condimento elaborado a base de AOVE y cayena que regala un delicado e intenso sabor picante a pizzas, platos de pasta, tapas, ensaladas de patata, carnes o pescados. Elaborado a base de aceite de oliva virgen extra de la variedad arbequina condimentado con cayena deshidratada y pimienta, es un clásico de la dieta mediterránea.

El **Vinagre Balsámico Gran Coupage Espinaler** es único en el mundo de los balsámicos. Obtenido a partir de la selección de los mejores vinagres, con mosto de uva blanca de alta calidad y caramelo que le aporta una alta densidad y color negro intenso.

El **Vinagre Gran Reserva Espinaler** es un vinagre de sabor intenso con recuerdos de vino maduro. Envejecido en botas de roble viejo, destaca su color caoba, aroma a fruta madura, chocolate y ciruela.

FORMATOS

VINAGRE BALSÁMICO GRAN COUPAGE	Cod. 3025023
VINAGRE GRAN RESERVA	Cod. 3025022
CONDIMENTO PICANTE	Cod. 3027534

Peso neto: 250 ml

Unidades/Caja: 12





RATAFÍA ESPINALER

Elaboración Tradicional

ALMENDRAS MARCONA TRUFADAS

La almendra marcona con trufa negra Espinaler es un snack gourmet elaborado con almendra Premium de primera calidad, aceite de oliva Virgen Extra y trufa de verano deshidratada.

Ideales para acompañar a los aperitivos más sofisticados.

Cod. 3024311 Peso: 90 g Unidades/Caja: 30

Cod. 3024330 Peso: 150 g Unidades/Caja: 20



PECADOS DE CHOCOLATE

Los pecados de chocolate Espinaler son una irresistible combinación de Almendra Marcona bañada con chocolate blanco y praliné de avellana con cacao en polvo espolvoreado. Un pequeño placer de sobremesa.

Cod. 299114 Peso: 90 g Unidades/Caja: 12



ESPINALER CLASSIC

Nuestra línea clásica, también conocida como gourmet, consta de productos de alta calidad cuidadosamente seleccionados en Galicia por la familia Tapias. Con más de 125 años de experiencia en el mercado, son capaces de aplicar su conocimiento en cada paso del proceso de producción. Una línea hecha para clientes gourmet que saben como disfrutar arte del aperitivo con la **#EXPERIENCIAESPINALER!**

ESPINALER CLASSIC CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO



MEJILLONES EN ESCABECHE

Nuestros mejillones proceden las mejores bateas. Una vez seleccionados y cocinados, se bañan en un suave escabeche para disfrutar el equilibrio de sabor de este fruto único del mar.

Cod. 241130	Piezas: 6/8	Unidades/Caja: 25
Cod. 241395	Piezas: 7/10	Unidades/Caja: 25
Cod. 241373	Piezas: 10/12	Unidades/Caja: 25
Cod. 241377	Piezas: 14/16	Unidades/Caja: 25
Cod. 241379	Piezas: 20/30	Unidades/Caja: 25
Cod. 241084	Piezas: 30	Unidades/Caja: 24



MEJILLONES EN ESCABECHE PICANTE

Cod. 241388 Unidades/Caja: 25



MEJILLONES AL NATURAL

Cod. 241031 Unidades/Caja: 25



MEJILLONES EN SALSA VIEIRA

Cod. 241391 Unidades/Caja: 25



MEJILLONES EN SALSA BRAVA

Cod. 3025087 Unidades/Caja: 25



MEJILLONES A LA VINAGRETA

Cod. 3025086 Unidades/Caja: 25





ALMEJAS AL NATURAL

Las almejas Espinaler Classic proceden de las mejores playas y costas atlánticas. Es una de las conservas de marisco más apreciadas debido a la textura y sabor de la carne de la almeja. Conservadas en su propio jugo para preservar la auténtica frescura y sabor a mar.

Cod. 205100 Unidades/Caja: 25 

ALMEJAS BLANCAS

La almeja blanca es considerada la joya de la corona en el mundo de las conservas. Su carne firme y sabrosa junto con el líquido de cobertura natural producen una explosión de sabor ideal para todo tipo de recetas así como para los mejores aperitivos gourmet.

Cod. 202070 Piezas: 14/16 Unidades/Caja: 25
Cod. 202069 Piezas: 18/20 Unidades/Caja: 25
Cod. 202304 Piezas: 25/30 Unidades/Caja: 25




ZAMBURIÑAS EN SALSA GALLEGA

Las zamburiñas Espinaler provienen de aguas del Atlántico. Ofrecen un intenso sabor a mar, con una carne blanca, consistente y uniforme. Bañadas en salsa gallega, ofrecen un contrapunto tradicional y equilibrado de tomate, cebolla y vino blanco.

Cod. 290471 Piezas: 10/12 Unidades/Caja: 25  

NAVAJAS AL NATURAL

Las navajas Espinaler proceden de arenas poco profundas y bañadas por amplias mareas. Los propios aceites de la navaja que aparecen en la lata son un regalo de la naturaleza ¡no los desperdicies! Recomendamos beberlo directamente de la lata o como ingrediente insuperable de sofritos.

Cod. 244199 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25 
Cod. 244020 Piezas: in cuts Unidades/Caja: 25
Cod. 244200 Piezas: 5/8 Unidades/Caja: 25




ALMEJA EXTRA AL NATURAL

Las almejas extra son muy preciadas gracias a la textura y sabor de la carne de la almeja. Conservadas en su propio jugo transporta la auténtica frescura y sabor a mar de las conservas de marisco al natural.

Cod. 205092 Unidades/Caja: 25 

BERBERECHOS AL NATURAL

¡Sabor a mar en cada bocado! Los berberechos Espinaler Classic conservan su auténtico sabor a mar gracias a su proceso de depuración en agua de mar. Seleccionados cuidadosamente atendiendo a su origen, calibre y sabor.

Cod. 226049 Piezas: 25/35 Unidades/Caja: 25 
Cod. 226066 Piezas: 35/45 Unidades/Caja: 25
Cod. 226081 Piezas: 45/55 Unidades/Caja: 25
Cod. 226082 Piezas: 55/65 Unidades/Caja: 25
Cod. 226089 Piezas: 65/85 Unidades/Caja: 25



LANGOSTILLO AL NATURAL

Los langostillos Espinaler Classic, también conocidos como corrucos, son un familiar lejano del berberecho de mayor tamaño que este. Se trata de un marisco exquisito, típico de las costas del Sur de España. Esta deliciosa conserva se presenta al natural, en su propio jugo.

Cod. 235050 Unidades/Caja: 25 

ALMEJÓN AL NATURAL

El Almejón, también conocido como almendra de mar, es un molusco muy abundante en las costas atlánticas. Se caracteriza por una concha de gran tamaño. Este marisco nos proporciona un sabor más bien dulce, una carne firme y tierna.

Cod. 3021354 Unidades/Caja: 25 





CAVIAR DE ORICIOS

Las huevas de erizo de mar son también conocidas como “caviar de oricios”, son consideradas como un auténtico lujo del mar en Japón, Francia y España. Se presenta al natural y en su propio jugo, para que su profundo sabor a mar sea perceptible en cada bocado.

Cod. 3022788 Unidades/Caja: 25



PULPO EN SALSA GALLEGA

Conserva gourmet elaborada a base del mejor pulpo bañado en salsa gallega, compuesta con ingredientes de primera calidad, ¡magia para los sentidos!

Cod. 290407 Unidades/Caja: 25



PULPO EN ACEITE DE OLIVA

El pulpo Espinaler es seleccionado, cocido y troceado delicadamente para conseguir una textura perfecta. Presentado en rodajas y envasado en aceite de oliva que enriquece su característico sabor.

Cod. 290392 Unidades/Caja: 25



RODAJAS DE PULPO

Disfruta de estas excelentes rodajas de pulpo rellenas de sus propias patas finamente picadas y bañadas en el mejor aceite vegetal. Un alimento ideal para ser consumido como tapa en aperitivos o como ingrediente de exquisitas recetas culinarias.

Cod. 259230 Unidades/Caja: 25



CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA

Nuestros chipirones son pequeños calamares que se rellenan con sus propios tentáculos, siguiendo un proceso de elaboración manual y delicado. Envasados con aceite de oliva es un ingrediente ideal para combinar con arroz, patatas o verduras.

Cod. 299295 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25



Cod. 229299 Piezas: 5/8 Unidades/Caja: 25

CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA PICANTE

A la calidad y sabor de nuestros chipirones rellenos se le une un toque especial de ajo y guindilla que nos regala una variante especialmente valorada por los gourmands más conocedores: nuestros chipirones Espinaler Classic en aceite de oliva picante.

Cod. 3021784 Unidades/Caja: 25



CHIPIRONES EN ACEITE VEGETAL

Nuestros chipirones rellenos Espinaler Classic son especialmente valorados por los gourmands más expertos. Ideales para disfrutar como aperitivo o para combinarlo como soberbio ingrediente en platos de arroz o pescado.

Cod. 229008 Unidades/Caja: 24



CHIPIRONES EN SU TINTA

Chipirón relleno con sus propios tentáculos mediante un delicado y artesanal proceso de elaboración. Bañados en su propia tinta, son un bocado tierno que sorprende por su sabor y su textura.

Cod. 229302 Unidades/Caja: 25



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

¡La sardina más pequeña pero no menos sabrosa! Conservada en aceite de oliva para preservar su sabor natural. ¿Sabías que septiembre es el mejor mes para su pesca? Así se asegura la mejor calidad.

Cod. 262069 Piezas: 10/12 Unidades/Caja: 25

Cod. 262178 Piezas: 14/16 Unidades/Caja: 25

Cod. 262006 Piezas: 16/20 Unidades/Caja: 25



SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

Presentadas las piezas enteras, envasadas a mano y conservadas en aceite de oliva, ofrecen un sabor intenso y característico de la sardina. Con una perfecta piel plateada y una carne firme y jugosa las sardinas Espinaler son un auténtico manjar.

Cod. 262190 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25



SARDINAS EN TOMATE

Cod. 262046 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25



SARDINAS EN ESCABECHE

Cod. 262039 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25



SARDINAS EN ACEITE PICANTE

Cod. 262047 Piezas: 3/5 Unidades/Caja: 25



SARDINILLAS EN ACEITE PICANTE

Cod. 262123 Piezas: 10/12 Unidades/Caja: 25



CHIPS
VEGETALES
ESPINALER

CHIRIVÍA ZANAHORIA BONIATO REMOLACHA

Cod. 3021107 Peso neto: 80 gr Unidades/Caja: 12



ATÚN CLARO O BONITO

¿Cuál es la diferencia?

El **Bonito del Norte** (Thunnus alalunga), también conocido como Bonito, es un atún muy apreciado. El atún blanco de mayor calidad procede del océano Atlántico, en aguas entre las islas Azores y el mar Cantábrico, y del mar Mediterráneo. Su carne es blanca, de un sabor inmejorable y con un alto contenido en proteínas. Por estas razones, el atún blanco es uno de los pescados más valorados en la dieta mediterránea.

El **Atún Claro** (Thunnus albacares) es la variedad de atún más común. Procede de aguas abiertas de los mares tropicales y subtropicales de todo el mundo. Es más grande que el Bonito y su carne suele ser de color más rojizo, no tan blanca como la del bonito blanco. El atún claro es uno de los mariscos más utilizados en la gastronomía de todo el mundo, muy valorado por su versatilidad culinaria.

Las dos partes más utilizadas de ambos atunes son los **lomos** y la **ventresca**. Por un lado, el lomo es la parte más ancha del pescado, por tanto, la más utilizada. El lomo tiene un bajo contenido en grasas por lo que su sabor es suave y muy utilizado en dietas saludables. En cambio, la panza tiene una mayor proporción de grasas saludables, por lo que tiene un sabor más intenso y fino, prácticamente se deshace en la boca. Es el más apreciado por su reconocido sabor y textura única. El maridaje perfecto en ensaladas, verduras, bocadillos y pastas.



VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

Cod. 223604 Unidades/Caja: 25 

VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE VEGETAL

Cod. 223006 Formato: Trozos Unidades/Caja: 25 



ATÚN CLARO EN ACEITE VEGETAL


Cod. 223605 Unidades/Caja: 25  

BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA


Cod. 220030 Unidades/Caja: 25 



BONITO DEL NORTE EN ESCABECHE

Cod. 220032 Unidades/Caja: 25  

VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

Cod. 220109 Unidades/Caja: 25 
Cod. 220068 (trozos) Unidades/Caja: 25



BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA - TARRO

Cod. 220534 Unidades/Caja: 12 

BONITO DEL NORTE EN SALSA CATALANA - TARRO

Cod. 220535 Unidades/Caja: 12  



VERMUT -ROJO- BAG-IN-BOX



Cod. 3026941

ESPINALER CLASSIC CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO



TINTA DE SEPIA - PACK 4

La tinta de sepia es un ingrediente muy apreciado en la gastronomía, especialmente en la cocina mediterránea, como condimento con sabor a mar para completar arroces o pastas, o incluso para elaborar salsas y fondos de pescado.

Cod. 290113 Peso neto: 16g (4g x 4) Unidades/Caja: 60



CARACOL DE MAR

Los caracoles de mar Espinaler son un auténtico manjar del mar. Se recolectan manualmente, se cuecen al vapor antes de extraerlo de su concha y se enlatan con agua natural. Ideales para consumir directamente, con salsa alioli o con Salsa Espinaler.

Cod. 290111 Unidades/Caja: 25



HIGADO DE BACALAO / FOIE DEL MAR

El Hígado de Bacalao Ahumado, también conocido como *Foie del Mar*, procede de las aguas frías del norte del Atlántico. Es un producto ideal para elaborar canapés. Una delicatessen rica en Omega-3 que sin duda sorprenderá a tus comensales

Cod. 287168 Unidades/Caja: 25



FILETES DE ANCHOA

Nuestras anchoas se pescan en el Cantábrico en primavera. Tras un periodo de maceración en salmuera, se limpian minuciosamente una a una, se filetean, se envasan a mano y se conservan en aceite de oliva.

¡Disfruta de todo su sabor sin preocuparte de la nueva versión baja en sal!

Cod. 214050 Unidades/Caja: 24

Cod. 3026168 Unidades/Caja: 24



25% MENOS DE SAL!





ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA

Las anchoas Espinaler se pescan en el Mar Cantábrico durante los meses de primavera y se mantienen en salazón durante un largo periodo caramelizándose delicadamente. Tras ese tiempo, se limpian manualmente con un hilo de agua para no romper sus fibras y así conservar el máximo sabor y textura de este manjar.



Cod. 299086	Piezas: 6	Unidades/Caja: 12
Cod. 299008	Piezas: 10	Unidades/Caja: 12
Cod. 299006	Piezas: 40	Unidades/Caja: 12



BOQUERONES EN VINAGRE

Boquerones en vinagre elaborados a partir de anchoas del Cantábrico capturadas exclusivamente en temporada. Para su elaboración, se seleccionan, se limpian y aderezan, macerándolos en vinagre, el cual proporciona un sabor delicado y sutil, con el punto ácido perfecto.

Cod. 290130	Peso neto: 80g	Unidades/Caja: 14
Cod. 290051	Peso neto: 140g	Unidades/Caja: 8
Cod. 290038	Peso neto: 400g	Unidades/Caja: 12



LOMOS DE SARDINA

Elaborados a partir de lomos de sardinas del mejor tamaño y tras un proceso artesanal, encontrarás en este pescado azul un delicioso ingrediente de carne tersa, firme, brillante y sabrosa para tus platos y aperitivos. Las sardinas ahumadas, sardinas en tomate y sardinas en vinagre son un alimento ideal para dinamizar tus aperitivos y recetas.



LOMO SARDINA AHUMADA	Cod. 262080
LOMO SARDINA TOMATE	Cod. 262018
LOMO SARDINA VINAGRE	Cod. 262079



Peso neto: 150g Unidades/Caja: 12



GILDAS

Descubre las gildas frescas Espinaler, unas deliciosas banderillas artesanales que combinan lo mejor del mar y de la tierra. Exquisitas gildas de anchoa que combinan el intenso sabor de la anchoa con las piparras y las aceitunas; o bien una gilda más suave gracias a la sutileza y delicadeza del boquerón.

ANCHOA	Cod. 3028116	Piezas: 24	Unidades/Caja: 2
BOQUERÓN	Cod. 3028115	Piezas: 24	Unidades/Caja: 2



NUESTROS PRODUCTOS

CONSERVADOS EN...



ESCABECHE

Aceite de girasol, vinagre, agua, sal y especias.



ESCABECHE PICANTE

Aceite de girasol, vinagre, agua, sal, especias y pimentón picante.



SALSA BRAVA

Tomate, aceite de girasol, cebolla, especias, sal y azúcar.



SALSA DE TOMATE

Aceite de girasol, cebolla, tomate, vino, especias y sal.



SALSA GALLEGA

Aceite de girasol, cebolla, tomate, vino, especias y sal.



VINAGRETA

Aceite de girasol, vinagre, pimiento, cebolla y sal.



SALSA VIEIRA

Aceite de girasol, tomate, vinagre de vino, agua, cebolla, especias y sal.



ALUBIAS BLANCAS

La alubia blanca Espinaler es un alimento de calidad, nutritivo, rico en proteína vegetal y fibra. Las alubias blancas destacan por su cremosidad y suavidad en el sabor, ideales como complemento de platos tradicionales y ensaladas.

Cod. 3020818 Peso neto: 540g Unidades/Caja: 12



CORAZONES DE ALCACHOFA

Los corazones de la alcachofa es la parte más preciada, sabrosa y jugosa de la alcachofa, y son ideales para ensaladas frescas. Maridan a la perfección con las anchoas Espinaler y son un perfecto fondo de despensa para poder gozar de este alimento durante todo el año.

Cod. 288041 Piezas: 12/14 Unidades/Caja: 12

Cod. 288150 Piezas: 16/20 Unidades/Caja: 12



LENTEJAS PARDINAS

La lenteja pardina o lenteja franciscana es un producto muy habitual entre las legumbres en conserva. Tienen una piel marrón que persiste incluso después de la cocción.

Cod. 3020819 Peso neto: 540 g Unidades/Caja: 12



PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Deliciosos pimientos de piquillo en conserva que realzaran el sabor de tus platos gracias al asado y a su elaboración artesanal.

Cod. 253021 Formato: tiras Unidades/Caja: 12



GARBANZOS COCIDOS EXTRA

Garbanzos Extra cocinados y envasados al estilo tradicional, una legumbre perfecta para comer en guisos, ensaladas, arroz o verduras que te permitirá tener una comida rica y saludable en poco minutos.

Cod. 3026667 Peso neto: 540g Unidades/Caja: 12



NO TE OLVIDES DE LOS CLÁSICOS ESPINALER

La Original
**SALSA
ESPINALER**
SALSA DE APERITIVO

La Salsa Espinaler es la mejor salsa aperitivo del mundo, la salsa aperitivo icónica y original. Creada en 1950 con una fórmula familiar, es el producto estrella de Espinaler, perfecta para maridar con conservas de marisco, patatas fritas, ensaladas y aceitunas.

ORIGINAL

Cod. 299075	Peso neto: 92 ml	Unidades/Caja: 48
Cod. 299120	Peso neto: 200 ml	Unidades/Caja: 12
Cod. 299077	Peso neto: 250 ml	Unidades/Caja: 12
Cod. 299110	Peso neto: 750 ml	Unidades/Caja: 6
Cod. 299096	Peso neto: 2 l	Unidades/Caja: 4
Cod. 299140	Peso neto: 5 l	Unidades/Caja: 5

ESPECIALIDADES

Picante	Cod. 299085	Peso neto: 92 ml	Unidades/Caja: 48
Habanero	Cod. 3024644	Peso neto: 92 ml	Unidades/Caja: 48
ECO	Cod. 3022367	Peso neto: 92 ml	Unidades/Caja: 48
Pack Salseros	Cod. 3025065	Peso neto: 4x 92 ml	Unidades/Caja: 12



299110
299077
299120



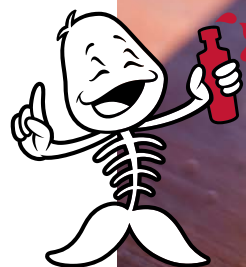
299075
299085
3022367
3024644

ESPINALER
- DESDE 1950 -

CON GUINDILLA
PICANTE

CON CHILE
HABANERO
SUPER PICANTE

SIN
GLUTEN



En España, el “momento vermut” es ese momento mágico del día donde reunirse con familiares o amigos antes de comer se convierte en una tradición inquebrantable. Donde el sol, las mesas llenas de vermut y aperitivos del mediterráneo acompañan momentos que desearíamos que no terminen nunca.



La salsa Espinaler es un imprescindible en cualquier aperitivo. Prueba a añadir unas gotas en nuestras conservas de berberechos, patatas fritas o aceitunas, ¡nunca la olvidarás!



ACEITUNAS TABERNERAS

LAS MEJORES OLIVAS
DE NUESTRAS TABERNAS CENTENARIAS
DEL MEDITERRÁNEO



APERITIVOS ESPINALER SALSAS



SALSA BRAVA

La salsa Brava Espinaler es el mejor aliado para las patatas bravas. Brinda una deliciosa sensación picante gracias a la receta casera a base de ajo, cayena y especias. Sin aditivos, sin colorantes, sin saborizantes ni conservantes.

Cod. 280299 Peso neto: 140 g Unidades/Caja: 12

Cod. 280069 Peso neto: 870 g Unidades/Caja: 6



SALSA ALIOLI

El alioli es una de las salsas más típicas de la cocina mediterránea. Elaborada a base de ajo y aceite, sin conservantes ni aditivos. Con una textura suave y ligera aporta el punto picante típico del ajo y tan preciado para platos tradicionales.

Cod. 280300 Peso neto: 140 g Unidades/Caja: 12



SALSA ROMESCO

La salsa romesco Espinaler se elabora según la receta tradicional a base de aceite, tomate, almendras, avellanas y vinagre de vino blanco. Una salsa 100% natural que no contiene gluten.

Cod. 280139 Peso neto: 140 g Unidades/Caja: 12



TOMATE FRITO

Una salsa de tomate en conserva elaborada con tomates frescos sin colorantes, sin conservantes y sin gluten. Destápalo y descubre el auténtico sabor del tomate frito Espinaler.

Cod. 3026701 Peso neto: 560 g Unidades/Caja: 12



PATATAS ESPINALER

PATATAS FRITAS ESPINALER

El secreto de las patatas Espinaler está en las materias primas y el proceso de elaboración artesanal: las patatas son recogidas en Soria entre finales de verano y principios de otoño, y fritas en sartenes en aceite de oliva y con muy poca sal, para darle toda la preponderancia al sabor de la patata Espinaler y su punto exacto de fritura.

50 gr	Cod. 299220	Unidades/Caja: 25
150 gr	Cod. 299221	Unidades/Caja: 10



PATATAS SABOR SALSA ESPINALER

Las patatas fritas con sabor a salsa Espinaler son la combinación ideal de nuestras patatas fritas clásicas con el sabor de la legendaria y original Salsa Espinaler. Fritas en aceite de girasol, conservando la máxima calidad y aportando esos matices de vinagre y especias que le aporta la Salsa Espinaler.

Cod. 299109	Peso neto: 50 gr	Unidades/Caja: 25
Cod. 299113	Peso neto: 125 gr	Unidades/Caja: 11



PATATAS CON SAL MARINA

Las patatas fritas Espinaler Sal Marina son una crujiente, fina y gustosa patata frita en aceite de girasol con su perfecto punto de sal marina. Ameniza tus aperitivos con este delicioso snack al punto de sal que no deja indiferente a nadie.

Cod. 3026957	Peso neto: 50 gr	Unidades/Caja: 25
Cod. 3026958	Peso neto: 150 gr	Unidades/Caja: 10



FORMATO 400g
CON LATA METÁLICA REUTILIZABLE

Cod. 299019	Unidades/Caja: 4
-------------	------------------



APERITIVOS ESPINALER PATATAS FRITAS



PATATAS DE CORTE GRUESO

Las patatas de corte grueso están especialmente indicadas para elaborar canapés o montaditos gracias al grosor extra del corte de la patata, con un crujiente excepcional. Una forma diferente de disfrutar del aperitivo o como acompañamiento ideal para cualquier plato.

Cod. 3022735	Peso neto: 150 gr	Unidades/Caja: 10
--------------	-------------------	-------------------



PATATAS SABOR TRUFA NEGRA

Las patatas Espinaler con sabor a trufa negra de invierno están elaboradas para los paladares más selectos. Con la calidad de las tradicionales y clásicas patatas fritas Espinaler ahora con sabor de la auténtica trufa negra.

Cod. 3023164	Peso neto: 100 gr	Unidades/Caja: 12
--------------	-------------------	-------------------



PATATAS PAJA

Las patatas paja Espinaler se elaboran con una minuciosa selección de materia prima, se cortan, se fríen en aceite de oliva de alta calidad y se salan ligeramente para dar lugar a una patata crujientes y sabrosas, ideal como aperitivo o como guarnición.

Cod. 299108	Peso neto: 80 gr	Unidades/Caja: 25
-------------	------------------	-------------------



CHIPS VEGETALES

Las chips vegetales ecológicas Espinaler son una selección de los mejores vegetales fritos 100% en aceite de oliva virgen extra en su perfecto punto de cocción. Crujientes, sabrosos, exquisitos y de máxima calidad, las chips vegetales son un alimento ideal para tus aperitivos gourmet.

Cod. 3021107	Peso neto: 80 gr	Unidades/Caja: 12
--------------	------------------	-------------------



ACEITUNAS ESPINALER

Las aceitunas rellenas Espinaler son de la variedad Manzanilla Fina y de Categoría Extra, las más apreciadas del mercado. Tras un proceso de selección de categoría y de calibrado de las mejores aceitunas (calibre 160-200), se deshuesan cuidadosamente y se les añade el relleno elaborado a base de anchoa. Una excelente aceituna firme y jugosa que se ha convertido en la oliva de referencia en los mejores aperitivos y celebraciones.

FORMATOS

350 g	Cod. 250400	Unidades/Caja: 15
200 g	Cod. 250059	Unidades/Caja: 15
3 x 120 g	Cod. 250064	Unidades/Caja: 8
1.420 gr	Cod. 250405	Unidades/Caja: 6
350 g Negras	Cod. 3026328	Unidades/Caja: 12
350 g Bajas en sal	Cod. 3021108	Unidades/Caja: 15



ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGÓN

Seleccionamos las mejores aceitunas negras de Aragón, de la variedad Empeltre y maceradas durante más de seis meses. Sorprenden por su característico sabor, fuerte y amargo que contrasta con la delicadeza de la propia textura.

Cod. 250635 Peso neto: 225g Unidades/Caja: 12



ACEITUNAS ARBEQUINAS

Las aceitunas arbequinas Espinaler son recolectadas y maceradas durante al menos tres meses donde obtienen el característico sabor de las aceitunas arbequinas. Originarias de Arbeca, Lérida, son un alimento de intenso y característico sabor y textura.

Cod. 250365 Peso neto: 370g Unidades/Caja: 12

ACEITUNAS SABOR ANCHOA

Las aceitunas con hueso Espinaler son aceitunas de la variedad Manzanilla; delicadas, suaves, de sabor equilibrado y con un perfecto color verde brillante. Maceradas durante el tiempo perfecto para conseguir su punto exacto de madurez, y así obtener una carne agradable, firme y jugosa.

Cod. 3026356 Peso neto: 340g Unidades/Caja: 12

ACEITUNAS COCKTAIL

El cocktail de aceitunas Espinaler, un delicioso mix aceitunas verdes enteras variedad Manzanilla, aceitunas negras variedad Cacerfeña, cebollitas y pepinillos. Un aperitivo salado de increíble textura y sabor de categoría Selecta, regalo para los paladares gourmet.

Cod. 3026357 Peso neto: 340g Unidades/Caja: 12



ACEITUNAS TABERNERAS

El secreto de las Aceitunas Tabernereras Espinaler es el perfecto aliño elaborado a base de aceite de oliva, pimiento rojo, ajo y especias secretas que maceran las olivas hasta darles el sabor perfecto de las mejores olivas verdes partidas de nuestras tabernas centenarias del Mediterráneo. Ideales para ensaladas o canapés, pero, sobre todo, para aperitivos. Categoría Selecta. Calibre: 240/260.

Cod. 3026789 Peso neto: 340g Unidades/Caja: 12



ENCURTIDOS ESPINALER

Los mejores vegetales de la huerta Espinaler bañados en vinagre de primera calidad, fruto de un coupage de uvas perfectamente redondas y translucidas seleccionadas minuciosamente.



PIPARRAS

Las piparras Espinaler son un excelente alimento para los vermouths gourmet. Originales de Navarra son un producto único por su calidad y muy apreciado por su succulento y suave sabor.

Cod. 287187 Peso neto: 180 g Unidades/Caja: 15

Cod. 3022722 Peso neto: 1000 g Unidades/Caja: 5



PEPINILLOS

Los pepinillos en vinagre Espinaler son un crujiente vegetal de categoría Primera especialmente seleccionados. De pequeño tamaño, color verde oscuro, carne firme y crujiente, de sabor ácido y ligeramente salado, son un encurtido que dará vida a tus aperitivos gourmet.

Cod. 3026331 Peso neto: 360g Unidades/Caja: 12



ALCAPARRAS

Las alcaparras en vinagre Espinaler son un perfecto encurtido de categoría Primera elaborado con alcaparras seleccionadas. De pequeño tamaño, color verde oscuro, carne firme y jugosa, sabor ligeramente amargo y ácido.

Cod. 3026332 Peso neto: 100g Unidades/Caja: 12

BANDERILLAS

Las banderillas picantes Espinaler son un clásico encurtido elaborado a partir de pepinillo, cebollita, aceituna verde deshuesada, guindilla y pimienta roja. Presentadas en tarro de cristal aportan el perfecto punto canalla para los aperitivos más atrevidos.

Cod. 3026330 Peso neto: 340g Unidades/Caja: 12



OLIVADA O PATÉ DE ACEITUNAS

La olivada Espinaler es una tapenade exquisita para untar en tostadas de pan, canapés, o para elaborar sorprendentes vinagretas. Elige entre la olivada de aceituna Arbequina Espinaler o bien la olivada de Aceituna Negra de Aragón Espinaler. Todas ellas con una increíble aroma, textura y calidad. ¡Un aliado perfecto para tus aperitivos gourmet!

PATÉ DE ACEITUNA ARBEQUINA

Cod. 276560 Peso neto: 100g Unidades/Caja: 12



PATÉ DE ACEITUNA NEGRA DE ARAGÓN

Cod. 276260 Peso neto: 100g Unidades/Caja: 12



PATÉS DEL MAR

Nuestros patés están elaborados con pescados y mariscos de alta calidad. Su sabor natural y textura suave te harán sentir como si estuvieras disfrutando de pescado fresco.



PATÉ DE MEJILLONES

Cod. 3023162 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE MEJILLON PICANTE

Cod. 3022300 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE CHIPIRONES EN TINTA

Cod. 3023878 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE ATÚN CON MIEL Y MOSTAZA

Cod. 3023877 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE CABRACHO

Cod. 3022298 Unidades/Caja: 9



PATÉ DE PULPO GUISADO

Cod. 3023163 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE PULPO EN ACEITE PICANTE

Cod. 3022299 Unidades/Caja: 10



PATÉ DE PULPO AL AJILLO

Cod. 3022297 Unidades/Caja: 10



VERMUTS

El momento “vermut” es el momento mágico de encuentro con familiares y amigos, el disfrute de compartir una copa de vermut acompañada por una aceituna con hielo y rodajas de naranja.



VERMUT ROJO ESPINALER

Resultado de una receta secreta única a base de vino blanco de alta calidad macerado con más de 25 hierbas aromáticas, creando un vermut rojo rubí con tintes terracota, dulce y brillante, con un intenso y fresco aroma a orégano, menta y caramelo, combinando una base dulce en boca.

Cod. 122211	Capacidad: 10 cl	Unidades/Caja: 24
Cod. 112205	Capacidad: 75 cl	Unidades/Caja: 6
Cod. 112210	Capacidad: 2 l	Unidades/Caja: 6
Cod. 112208	Capacidad: 5 l	Unidades/Caja: 4
Cod. 3026941	Capacidad: 10 l	Unidades/Caja: 1



VERMUT BLANCO ESPINALER

El vermut blanco Espinaler es el resultado de la maceración equilibrada de nuestra mejor selección de hierbas aromáticas, desde la Artemisa, la Canela, el Ajenjo o el Cardamomo hasta el Poleo Menta o el Dictamo de Creta, entre muchas otras. De color amarillo pálido con matices esmeralda y de aroma y sabor frescos e intensos.

Cod. 112200	Capacidad: 75 cl	Unidades/Caja: 6
Cod. 112215	Capacidad: 2 l	Unidades/Caja: 6
Cod. 112214	Capacidad: 5 l	Unidades/Caja: 4



VERMUT ROJO ESPINALER RESERVA

El secreto descansa en la combinación perfecta de la calidad de sus materias primas, su proceso de elaboración y maceración del vermut base (con sus más de 25 hierbas aromáticas de secreta formulación) y su proceso de crianza en barricas de roble viejo. De color ámbar profundo con ligeros toques burdeos, con lágrima profunda y de sabor dulce a caramelo intenso en boca, con un final ligero a limones del Mediterráneo.

Cod. 112075	Capacidad: 75 cl	Unidades/Caja: 6
-------------	------------------	------------------



VERMUT ROJO ESPINALER VINTAGE

El tradicional Vermut Rojo Espinaler en una botella de diseño para los coleccionistas. Una pieza coleccionable con la garantía, calidad y sabor de siempre. Además, puedes reutilizar la botella Espinaler gracias a su diseño en cristal y tapón.

Cod. 112051	Capacidad: 50 cl	Unidades/Caja: 6
Cod. 3025129	Capacidad: 75 cl	Unidades/Caja: 6
Cod. 112103	Capacidad: 1 L	Unidades/Caja: 6



CERVEZA DE TABERNA

Cerveza artesana clásica estilo "Pilsen" fruto de la tradición de nuestra taberna a la orilla del Mediterráneo y del mejor hacer de los maestros cerveceros artesanos. De color dorado profundo, cuerpo ligero, espuma cremosa y con interesantes notas florales. Con un toque dulce de miel y ligero caramelo que se combinan con las elegantes aromas florales del lúpulo.

Cod. 176317 Capacidad: 33 cl Unidades/Caja: 24

SANGRÍA

La sangría Espinaler se elabora siguiendo la antigua receta a base de vino tinto, aromas naturales y extractos que aparecen con carácter dominante, marcando el sabor y aroma característicos de esta bebida. Destaca por su color rojo burdeos que denota la juventud del vino base, por su dulce sabor y por sus notas cítricas.

Cod. 3024345 Capacidad: 75 cl Unidades/Caja: 6



CAVA BIO BRUT RESERVA

Elaborado con el tradicional coupage de las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Este cava pasa por una crianza de al menos 18 meses. Brillante, delicado y muy suave. Tiene un aroma elegante, que se equilibra con elegantes toques afrutados.

Cod. 144433 Capacidad: 75 cl Unidades/Caja: 6



CCPAE
Certificado de agricultura ecológica de Cataluña



Ecolabel
Certificado de agricultura ecológica de la UE

RATAFÍA

Elaboración Tradicional

Delicioso licor de sobremesa elaborado a partir de una acurada selección de nueces verdes y hierbas aromáticas. De color negro pálido, aroma intenso y agradable con recuerdos a nueces, frutas del bosque y plantas aromáticas. De sobrada personalidad por su increíble aroma y sabor. Gracias a su proceso de elaboración tradicional obtenemos un preciado licor típico de Cataluña ideal para tomar como aperitivo o digestivo.

Cod. 3026329 Capacidad: 70 cl Unidades/Caja: 6



JUANITA CALAMIDAD

Vino 100% verdejo con Denominación de Origen Rueda.

Premacerado en frío utilizando únicamente mosto de yema de primera calidad. En nariz es complejo e intenso con aromas a heno e hinojo, que dan paso a unas sutiles notas de flores blancas y frutas como la manzana. En boca es untuoso, elegante e intenso, con una acidez equilibrada y un toque final amargo propio de la variedad verdejo.

Cod. 3027620 Capacidad: 75 cl Unidades/Caja: 6



ESPINALER BIO

CAVA BRUT RESERVA ECO

Elaborado con el tradicional coupage de las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Este cava pasa por una crianza de al menos 18 meses. Brillante, delicado y muy suave. Tiene un aroma elegante, que se equilibra con elegantes toques afrutados.

Cod. 144433 Peso neto: 75cl Unidades/Caja: 6

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO

La Sardina es conocida como la Reina del Mar. Ahora puedes disfrutar de la sardina Espinaler bañada en aceite de oliva virgen extra ecológico. La sardinilla Espinaler Ecológica ofrece una piel brillante y una carne firme y jugosa. Un delirio para los vermouths eco.

Cod. 3020811 Piezas: 16/20 Unidades/Caja: 25

MEJILLONES EN ESCABECHE ECOLÓGICO

Los Mejillones en Escabeche Espinaler cuentan con certificación ecológica en medio natural. Bañados en un suave escabeche elaborado con 100% productos ecológicos, los mejillones eco son ideales para tu aperitivo gourmet bio.

Cod. 3021911 Piezas: 13/18 Unidades/Caja: 25



NUESTROS CERTIFICADOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



Ecolabel
Certificado
de agricultura
ecológica de la
Unión Europea



CCPAE
Certificado
catalán de
producción agraria
ecológica

PATATAS FRITAS ECO

Las patatas fritas Espinaler BIO están elaboradas con ingredientes 100% ecológicos. Fritas en Aceite de Oliva Virgen Extra que hace de este aperitivo el más sabroso y crujiente, ya que, mezclado en su justo punto de sal marina, le da un sabor exquisito. Ahora, tus aperitivos pueden ser Eco con la ¡Gama Espinaler BIO!

Cod. 299127 Peso neto: 100 gr Unidades/Caja: 12



CHIPS VEGETALES

Las chips vegetales ecológicas Espinaler son una selección de los mejores vegetales fritos 100% en aceite de oliva virgen extra en su perfecto punto de cocción. Crujientes, sabrosos, exquisitos y de máxima calidad, las chips vegetales son un alimento ideal para tus aperitivos gourmet.

Cod. 3021107 Peso neto: 80 gr Unidades/Caja: 12



SALSA ESPINALER ECO

La Salsa Aperitivo Espinaler, la original, ahora ¡Bio! Ameniza tus aperitivos con nuestra salsa elaborada con la receta tradicional Espinaler, una receta única y exclusiva. Certificada por el CCPAE que garantiza y controla un estricto procedimiento de agricultura ecológica.

Cod. 3022367 Peso neto: 92ml Unidades/Caja: 48



PACKS ESPINALER



PACK GARBÍ

- Aceitunas rellenas
- Berberechos al natural
- Mejillones en escabeche

Cod. 100038 Unidades/Caja: 12

PACK LLEBEIG

- Aceitunas rellenas
- Salsa Espinaler
- Berberechos al natural
- Mejillones en escabeche

Cod. 100092 Unidades/Caja: 12



PACK VERMUTET

- Aceitunas rellenas
- Berberechos al natural
- Mejillones en escabeche
- Almejas al natural

Cod. 100111 Unidades/Caja: 12



PACK TOP 3

- Aceitunas rellenas
- Salsa Espinaler
- Patatas fritas en aceite de oliva

Cod. 100155 Unidades/Caja: 12



PACK VERMUT VINTAGE

- Aceitunas rellenas
- Berberechos al natural
- Vermut vintage

Cod. 3022630 Unidades/Caja: 8

PACK SALSEROS

- Salsa Espinaler clásica
- Salsa Espinaler picante
- Salsa Espinaler chile habanero
- Salsa Espinaler ECO

Cod. 3025065 Unidades/Caja: 12

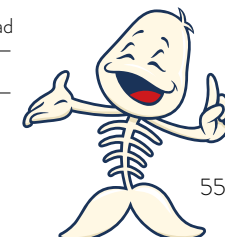


PACK CALAMIDAD

- Aceitunas rellenas
- Almejas al natural
- Mejillones en escabeche
- Salsa Espinaler
- Vino blanco Verdejo Juanita Calamidad

Cod. 3026184 Unidades/Caja: 6

CONTACTA CON TU AGENTE
COMERCIAL Y DESCUBRE NUESTRO
CATÁLOGO COMPLETO DE
PACKS Y LOTES





La historia de Pepus se remonta a 2003 cuando Miquel Tapias, actual propietario de Espinaler y cuarta generación de la familia Tapias al frente del negocio, decidió crear una segunda marca de **conservas de pescado y marisco con la mejor relación calidad-precio.**

En 2015, la marca se relanzó con una nueva imagen corporativa. **El packaging presenta una imagen joven, fresca y colorida con el objetivo de proyectar Pepus al mercado más generalista.**



CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO



BERBERECHOS AL NATURAL

El berberecho Pepus se selecciona en la lonja en el momento óptimo de cada temporada, desde mediados de julio hasta octubre. Se clasifica por medidas y se envasa a granel. Los berberechos Pepus son un aperitivo ideal con la mejor relación calidad-precio.

Cod. 226073	Piezas: pequeños	Unidades/Caja: 25
Cod. 226037	Piezas: medianos	Unidades/Caja: 25
Cod. 226140	Piezas: grandes	Unidades/Caja: 25

ALMEJAS AL NATURAL

La Almeja es considerada la reina de los mariscos gracias al sabor y textura de la carne. Un imprescindible de cualquier buen aperitivo con auténtico sabor a mar. Ofrécela acompañada de unos mejillones en escabeche o unas navajas Pepus.

Cod. 205026	Piezas: pequeñas	Unidades/Caja: 25
-------------	-------------------------	-------------------



MEJILLONES EN ESCABECHE

Los mejillones en escabeche son uno de los aperitivos por excelencia. El suave escabeche que acompaña al mejillón ofrece un sabor delicado que hace del mejillón Pepus una buena opción para su consumo diario.

Cod. 241123	Piezas: pequeños	Unidades/Caja: 25
Cod. 241124	Piezas: grandes	Unidades/Caja: 25



NAVAJAS AL NATURAL

Las navajas Pepus se obtienen de aguas saladas poco profundas y tras su proceso de elaboración son un aperitivo ideal para degustarlas solas o acompañadas de la salsa que más te guste.

Cod. 244700	Peso neto: 115g	Unidades/Caja: 25
-------------	-----------------	-------------------





ALMEJÓN AL NATURAL

El almejón al natural Pepus, también conocido como almendra de mar, es un molusco muy abundante en las costas de Galicia. Tiene un sabor dulce e ideal para la elaboración de arroces y guisos.

Cod. 205038 Pes net: 111g Unitats/Capsa: 25



ATÚN CLARO EN ACEITE VEGETAL

El atún claro en aceite vegetal Pepus es un pescado ideal para combinar en tus ensaladas, pastas, bocadillos u otras recetas tradicionales. Acompañado de aceite de girasol, el atún claro Pepus ofrece una carne suave, ligera y jugosa.

Cod. 223710 Peso neto: 111g Unidades/Caja: 25



NAVAJUELAS PEPUS

Las navajuelas Pepus se recolectan de forma artesanal en aguas poco profundas para someterlas a un proceso de conservación. Recomendamos su uso en vermouths, sopas o empanadas.

Cod. 247350 Peso neto: 111g Unidades/Caja: 20



VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

La ventresca de atún claro Pepus es una de las partes más apreciadas del atún. Se conserva en aceite de oliva para potenciar su textura, sabor y características organolépticas.

Cod. 223026 Peso neto: 110g Unidades/Caja: 25



ZAMBURIÑAS EN SALSA GALLEGA

Las Zamburiñas Pepus son un alimento ideal para degustar en un tapeo o aperitivo. Bañadas en salsa gallega, las zamburiñas son un marisco que sorprende por su delicioso sabor.

Cod. 290646 Peso neto: 111g Unidades/Caja: 25



SARDINILLAS EN ACEITE VEGETAL

Las sardinillas Pepus provienen del Atlántico nororiental y del Mediterráneo. Envasadas a mano y conservadas en aceite de girasol, ofrecen una carne de pieza entera brillante y carnosa.

Cod. 262030 Peso neto: 115g Unidades/Caja: 25



BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

El bonito del norte Pepus se caracteriza por su blanca y tierna carne, sabor suave y jugosa textura, siendo así la conserva predilecta de los paladares más exquisitos. Bañada en aceite de oliva que potencia su exquisito sabor.

Cod. 220080 Peso neto: 111g Unidades/Caja: 25



SARDINAS EN ACEITE VEGETAL

Cod. 262132 Peso neto: 115g Unidades/Caja: 25





CALAMARES EN SALSA AMERICANA

Los calamares en salsa americana Pepus se elaboran con materias de primera calidad. La carne del calamar se mezcla con la salsa americana bañándolo con un sabor picante que realza su sabor.

Cod. 290064 (trozos) Peso neto: 115g Unidades/Caja: 25



CALAMARES EN SU TINTA

Los calamares en su tinta Pepus son un alimento ideal como tapa o como ingrediente para sabrosos platos de arroz. Se elaboran con su propia tinta ofreciendo al calamar un ¡intento sabor!

Cod. 290067 Peso neto: 115g Unidades/Caja: 25



CHIPIRONES RELLENOS EN TINTA

Servidos en su propia tinta, los chipirones rellenos Pepus son sorprendentes gracias a su relleno a base de calamar triturado así como su salsa elaborada a base de tinta, aceite, cebolla y tomate.

Cod. 229073 Peso neto: 115g Unidades/Caja: 25



ANGULAS DE SURIMI AL AJILLO

Surimi de pescado en forma de angula al ajillo picante. Las Gulas al ajillo Pepus son una conserva exquisita ideal para elaborar deliciosas tapas y aperitivos. Sorprendentes y divertidas amenizaran las mesas de los más atrevidos.

Cod. 290604 Peso neto: 115g Unidades/Caja: 25



CHIPIRONES RELLENOS

Los chipirones rellenos Pepus sorprenden por su interior. Rellenos de un preparado elaborado a partir de surimi, arroz y cebolla son un alimento ideal para los aperitivos más elaborados así como ingrediente para platos combinados.

Cod. 229063 Peso neto: 115g Unidades/Caja: 25



TACOS DE CEFALÓPODO

Los tacos de cefalópodo Pepus es un complemento ideal para los aperitivos. El potón es una especie de calamar con alto contenido en proteínas y aminoácidos esenciales. ¡Caliéntalos y añádeles pimentón! Una tapa deliciosa y muy sabrosa.

Cod. 290085 Peso neto: 115g Unidades/Caja: 25





ACEITUNAS RELLENAS

Las aceitunas rellenas de anchoa Pepus son unas deliciosas aceitunas categoría Selecta. Elaboradas con aceitunas verdes deshuesadas son un excelente alimento que amenizará aperitivos, ensaladas y platos.

Cod. 250072 Peso neto: 280g Unidades/Caja: 15



ESPÁRRAGOS BLANCOS

Los espárragos blancos Pepus son una rica verdura baja en grasas ideal para ensaladas o entremeses. Son de tamaño grueso y con una carne blanca y tierna que te ayudaran a llevar una dieta sana y equilibrada.

Cod. 232057 Piezas: 6-9 Unidades/Caja: 12



PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Los pimientos del piquillo Pepus se recolectan, seleccionan y se envasan en tarros para su óptima conservación, ideales para consumir en ensaladas, cocas o bocadillos.

Cod. 253024 Peso neto: 340g Unidades/Caja: 12



CORAZONES DE ALCACHOFA

El corazón de alcachofa Pepus es una verdura en conserva de buena relación calidad-precio. La conserva te permitirá consumir esta verdura durante todo el año y así gozar de unos deliciosos corazones de alcachofa.

Cod. 288294 Piezas: 16-20 Unidades/Caja: 12



ANCHOAS EN ACEITE

Los filetes de anchoa Pepus es un manjar elaborado a partir de pescado fresco y macerado durante un largo periodo hasta obtener el perfecto sabor a mar. De carne tierna y jugosa las anchoas Pepus son ideales para elaborar ensaladas, canapés o tostadas.

Cod. 299070 Peso: 100g Unidades/Caja: 8

Cod. 299072 Peso: 45g Unidades/Caja: 14



BOQUERONES EN VINAGRE

Boquerones en vinagre elaborados a partir de anchoas capturadas en temporada. Para su elaboración, se seleccionan, se limpian y aderezan, macerándolos en vinagre, el cual proporciona un sabor delicado y sutil.

Cod. 299051 Peso: 180g Unidades/Caja: 20



Las imágenes del catálogo representan fielmente nuestros productos, sin embargo, el color, tamaño o características de las etiquetas pueden variar ligeramente según la disponibilidad o necesidades de la producción.



ESPINALER

— DESDE 1896 —

@espinaler1896



espinaler.com

Para más información:
comercial@espinaler.com